

# 1兆円達成へ輸出EXPO

## 和牛多彩に訴求

### 食肉関係も17社出展

農林水産物・食品の輸出向け商材をPRする第2回「日本の食品輸出EXPO」が10月10日から12日まで、千葉県の幕張メッセで開催された。政府目標の「2019年に農林水産物・食品の輸出額1兆円」の達成に向け、残すところ1年余りと迫る中、初開催の前回から倍増の約600社が出展。昨年を大幅に上回る80カ国の海外バイヤー4千人を含む約2万人（見込み）の来場者が参加した。食肉関係の企業・団体の出展も増え、日本の和牛、豚肉、鶏肉をPRした。とくに和牛は伸びている台湾や香港などをターゲットに、現状で海外から引き合いの強いロース以外の、モモ、バラ、カタなどの訴求に注力し、多様な部位の需要拡大を狙った。



海外の大手輸入商・バイヤーらのテープカットで開幕

農林水産省は、19年の輸出額1兆円目標達成に向け輸出強化戦略を推進しており、展示会はその取り組みの一つとして、昨年からはじまった。農林水産物・食品の輸出額をみると、5年連続で増加しているものの、15年以降伸び率が鈍化したことから、一時目標達成を危ぶむ声があがっていたが、17年は前年比7・6%増の8071億円、こしはさらに17年7月の実績が前年同期比15・6%増の5063億円にまで伸び、輸出額1兆円の達成は現実味を帯びてきている。

こうした中、昨年引

き続きリードエグジジブ・オンジャパン㈱と、日本貿易振興機構（JETRO）が共催、農水省協力ののもと、2回目の同展示会を開催。前回の2倍となる600社の企業・団体が出展し、使用ホールも大幅に拡大して実施した。ことしも開催にあたっては、展示会事務局が渡航費を負担し、世界中から1500人の食品バイヤーを招いたとしている。

10日朝、開会式を各国の大手輸入商・バイヤー約40人が登壇して実施し、テープカットが行われた。この中で農水省食

料産業局の新井ゆたか局長があいさつし「日本の農林水産物・食品に対する評価は年々高まっている。輸出額は5年連続で増加し、去年も前年を上回るペース。世界の日本食レストランはこの5年間で約2倍、11万8千店に達した」。

「輸出EXPOは、海外のバイヤーが魅力あふれる日本食品をまとめ買える見本市として、これまでない規模のもの。日本で開催されているため、海外の見本市で接することのできない商品も多数出展されている」。

「海外バイヤーには、新しい産品をみつけて、たくさん購入していただきたい。この3日間が熱気につつまれ、生産者と海外との新しいつながりが多く生まれることを祈念する」と述べた。

同エキスポには、食肉関係では日本ハム、伊藤ハム、スターゼン、J.A.全農、ミート・コンパニオンなど17企業・団体が出展し、和牛を中心に訴求。日本畜産物輸出促進協議会のブースでは豚肉や鶏肉などを紹介し、多様な日本畜産物の魅力

をPRした。このうち日本ハムは、グループとして扱っている和牛などの食肉をはじめ、水産物、加工食品、食物アレルギー検査キットなど多彩な製品を展示。和牛については、最近ではアジア圏の引き合いが強く、今回も台湾や香港などからのバイヤーの関心が高かった。展示では、焼き肉店用のバラスベックなどを紹介。ロイヤルの引き合いは各国とも強いが、ほかの部位も伸びる必要がある、バラ系などを訴求した。他部位とセットであればロイヤルを値引くような提案も実行し、拡販に努めた。

日本食の鶏から揚げ加工品をタイやマレーシアで製造し、製造国から直輸出する製品も展示。ハラールに対応するマレーシア製造の揚げパンが注目された。

伊藤ハムは、オリジナリティをPR。和牛の国内生産が少なく、ロイヤルは輸出に回せる数でPR。豚肉や鶏肉も展

一方、スライスやカット、食べ方などが日本の食文化と異なる国への多部位の訴求には課題があり、WAGYU SAMURAIを発信。海外向けに使用しやすい小割したスペックなどを訴求。同社も、取引先にはロース偏重にならないよう、力

畜産物の輸出額は昨年、合計373億円で、うち牛肉が192億円で51%を占める。牛肉は昨年に台湾への輸出が解禁されたことなどで、前年比41%の大幅増。こしも1~8月累計で前期比37%増の高い伸び率を維持している。

「海外バイヤーには、新しい産品をみつけて、たくさん購入していただきたい。この3日間が熱気につつまれ、生産者と海外との新しいつながりが多く生まれることを祈念する」と述べた。

同エキスポには、食肉関係では日本ハム、伊藤ハム、スターゼン、J.A.全農、ミート・コンパニオンなど17企業・団体が出展し、和牛を中心に訴求。日本畜産物輸出促進協議会のブースでは豚肉や鶏肉などを紹介し、多様な日本畜産物の魅力

をPRした。このうち日本ハムは、グループとして扱っている和牛などの食肉をはじめ、水産物、加工食品、食物アレルギー検査キットなど多彩な製品を展示。和牛については、最近ではアジア圏の引き合いが強く、今回も台湾や香港などからのバイヤーの関心が高かった。展示では、焼き肉店用のバラスベックなどを紹介。ロイヤルの引き合いは各国とも強いが、ほかの部位も伸びる必要がある、バラ系などを訴求した。他部位とセットであればロイヤルを値引くような提案も実行し、拡販に努めた。

日本食の鶏から揚げ加工品をタイやマレーシアで製造し、製造国から直輸出する製品も展示。ハラールに対応するマレーシア製造の揚げパンが注目された。

伊藤ハムは、オリジナリティをPR。和牛の国内生産が少なく、ロイヤルは輸出に回せる数でPR。豚肉や鶏肉も展